

Oh, No!!

No Tassen.

No Sieb. No Uhr...



waschen
mit kaltem
Wasser
bis das
Wasser klar
wird.



oder
bis erste Glied des
Zeigefingers
auffüllen.



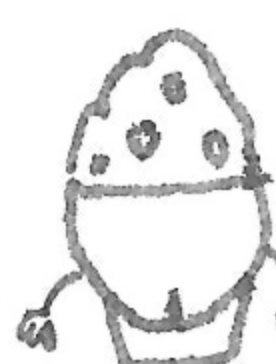
5 folge 6~7, der anderen Anleitung.



enthält das Wasser, das man zum Waschen des Reis nimmt (weisses Wasser) viele Nährstoffe, die gut für Pflanzen sind (= Togijiru). In Japan nutzt man das Wasser daher entweder zum Gießen, aber auch zum Putzen.



Bei der Auswahl des Topfes gilt es zu beachten, dass sich der Reis mit Wasser vollsaugt und sich das Volumen ungefähr verdoppelt.



Beim Kochen kann es auch vorkommen, dass Wasser zwischen Deckel und Topf austritt. Das ist normal - einfach abwischen und den Deckel auf dem Topf lassen.



Es gibt verschiedene Sorten, die sich für die Zubereitung eignen. In Deutschland gibt es Shinode-Reis, Sushi-Reis usw. Aber viele in Deutschland lebende Japaner nutzen einfach normalen Milchreis.